

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 55-048358

(43)Date of publication of application : 07.04.1980

(51)Int.Cl.

A23L 1/10

(21)Application number : 53-122254

(71)Applicant : MINAMOTO:KK

(22)Date of filing : 03.10.1978

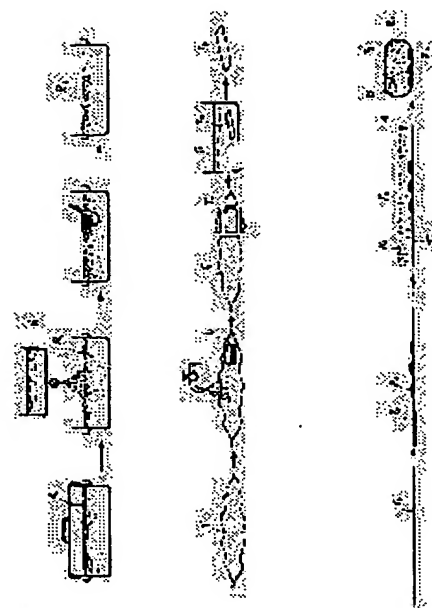
(72)Inventor : MATSUDA GORO

(54) "SUSHI" WRAPPED WITH "KONBU", SEA TANGLE, AND ITS MAKING METHOD

(57)Abstract:

PURPOSE: "Oshi-zushi", pressed sushi, consisting of rice treated with vinegar and pieces of fish meat that is washed with vinegar and is placed on the rice, is wrapped with "konbu" immersed in a flavor solution until served, thus being readily eaten without treatment and having good taste combination of oshi-zushi and konbu.

CONSTITUTION: "Konbu", sea tangle T, is washed with water or diluted acetic acid solution to remove contaminants. The resulting konbu T1 is cut into an appropriate sizes to give konbu T2, which is softened by immersing in a flavor solution to give processed konbu T3. Pieces of fish meat that is high fresh and washed with vinegar are placed on processed konbu T3 and sushi rice R1 that is prepared by mixing moderately steamed rice R uniformly with a vinegar composition V1 is spread on the konbu T3 in an equal thickness, then the konbu is rolled from the one end to wrap the sushi rice R1 and the pieces of fish meat F2. Thus, while the "oshi-zushi" is wrapped with "konbu" until served to eat, the specific and good taste of konbu penetrates into the sushi rice.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭55—48358

⑤ Int. Cl.³
A 23 L 1/10

識別記号

庁内整理番号
6977—4B

⑬ 公開 昭和55年(1980)4月7日

発明の数 2
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭ 昆布締め鮓とその製造方法

⑮ 特 願 昭53—122254
⑯ 出 願 昭53(1978)10月3日
⑰ 発 明 者 松田五郎

富山市磯部町1丁目11番6号
⑱ 出 願 人 株式会社源
富山市牛島町10番29号
⑲ 代 理 人 弁理士 宮田友信

明 細 書

1. 発明の名称

昆布締め鮓とその製造方法

2. 特許請求の範囲

1) 程よく蒸らした飯(A)に混合酢(VI)を均等に混ぜ合せた鮓飯(RU)と、酢洗した鮮度の良い魚肉片(P2)を、調味液(B)の浸透によつて柔らかくなつた牛皮昆布(C3)で巻付けた新撰な昆布締め鮓。

2) 酢合せした鮓飯(RU)の上部に酢洗した白身の魚肉片(P2)を載せ、これを調味液(B)で煮熟して柔らかくなつた牛皮昆布(C3)で巻付けた特許請求の範囲第1項に記載の昆布締め鮓。

3) 調味液(B)の浸透によつて柔らかくなつた牛皮昆布(C3)の上に、酢洗した鮮度の良い魚肉片(P2)を適宜配列し、その上に程よく蒸らした飯(A)と混合酢(VI)を均等に混ぜ合せた鮓飯(RU)を略均等厚に盛り、牛皮昆布(C3)の端部を上方に折返すように巻込み、鮓飯(RU)と魚肉片(P2)から成る押鮓(A)の外周を牛皮昆

布(C3)で巻付け、食するまで押圧する間に昆布(C3)特有の味を押鮓(A)に浸透し得るようにした新撰な昆布締め鮓の製造方法。

3. 発明の詳細を説明

この発明は、食するまで酢合せした鮓飯の上に酢洗した魚肉片を押圧しておく押鮓と、食するまで魚肉片を昆布で巻付けておく昆布締めの長所を収入れた新撰な昆布締め鮓と、昆布締め鮓の製造方法に関する。

周知の如く押鮓は日持ちが良くなるよう食するまで酢合せした鮓飯の上に、酢洗した魚肉片を押圧しておき、調理を施さずそのまま直接食用に供するものであるため、車中や集会での簡易食品として、又旅行やハイキングの携行食品として広く普及している。一方生の魚肉は鮮度が低下しない内に刺身として、或は鮓として食されるか、食するまで魚肉を昆布で巻付ける昆布締めとして食されていた。

(1)

(2)

そこでこの発明は、飯飯の上に魚肉片を載せた押飯を、調味液によつて柔らかくした牛皮馬布で巻付け、食するまでこれを押圧する新風の馬布締め飯を工夫し、従来の押飯や馬布締めとは全く趣きの異なる新しい味覚の馬布締め飯を提供することに成功したものである。

次に本発明の馬布締め飯とその製造方法を実施例の図面により説明すれば、馬布(1)を水洗い又は稀い酢酸液で洗い、馬布(1)に附着している砂などの夾雑物を完全に除去し、夾雑物を除去した馬布(1)を適宜の大きさに切断して、切断した馬布(1)を柔らかい牛皮馬布(2)となるまで砂糖やカラメル、しょう油等から成る調味液(3)内に浸し、或は調味液(3)で煮詰する一方、鮮度の良い白身の魚類(4)より切取った魚肉片(5)を味付け酢(6)内に入れ、魚肉片(5)に味付け酢(6)が適度に浸つた頃を見計つて取出し、魚肉片(5)が食するまでの数日間、或は数週間まで寝置したり腐敗しないように酢洗いする

(3)

造した後、容器(7)内に数個並列状態に収納し、馬布締め飯(8)の上に落し蓋(9)を載せ、該落し蓋(9)を輪ゴム(10)により下方に押圧し、馬布締め飯(8)を食するまで加圧しておき、食する際に容器(7)に添付した簡易ナイフ(11)で馬布締め飯(8)を切るか、適宜長さに成形した馬布締め飯(8)を切断して容器(7)内に収納しておくものである。

従つて本発明の馬布締め飯は、酢合せした飯飯の上に酢洗いた魚肉片を載せた押飯を、食するまで調味液の浸透によつて柔らかくなつた牛皮馬布で巻付けておくものであるから、調理を施さずにそのまま直接食用に供することができるは勿論、押飯と馬布の風味を十分に活かし、しかも従来の押飯や馬布締めとは趣きの全く異なる特有の色彩や味覚を呈し、且生物の保存に有効な押飯と馬布締めの手法を利用しているため、味を損なつたり変質することなく長期保存できる。その結果、本発明の馬布締め飯は旅行やハイキング時の携行食品

(5)

と共に、程よく煮らした飯(1)に塩や砂糖等の調味料を入れた混合酢(12)を噴射し、これを均等に混ぜ合せて酢合せした飯飯(13)を作り、前記牛皮馬布(2)の上に酢洗いた魚肉片(5)を適宜並べ、その上に酢合せした飯飯(13)を均等厚に盛り、牛皮馬布(2)の両端部を夫々上方に折返して、飯飯(13)の上に魚肉片(5)を載せた押飯(14)の外周を牛皮馬布(2)で巻付けた馬布締め飯(8)を成形するか、又は牛皮馬布(2)の上に酢合せした飯飯(13)を均等厚に盛り、その飯飯(13)上部に酢洗いた魚肉片(5)を載せ、最上段の魚肉片(5)が中心になるようにして牛皮馬布(2)を、一端より他端に肉けて鉄火巻を作るように巻込み、魚肉片(5)と飯飯(13)から成る押飯(14)を牛皮馬布(2)で巻付けた馬布締め飯(8)を成形し、該馬布締め飯(8)又は(9)を食するまで押圧して、その間に牛皮馬布(2)の味を押飯(14)又は(15)の魚肉片(5)と飯飯(13)に浸透するようにしたものである。

本発明の馬布締め飯(8)は上記の手法によつて製

(4)

として、又集会時や車中内での簡易食品として至極好適な食品となり、消費者に新たな嗜好の食品を提供する一方、食品加工業として新分野を開拓するものである。又本発明の馬布締め飯は酢合せした飯飯と、酢洗いた魚肉片、及び調味液の浸透によつて柔らかくした牛皮馬布の特性を巧みに利用し、食するまでに馬布特有の味が魚肉片と飯飯に程よく浸透するようにしたものであるから、一段と引立つ味覚を呈するし、押飯や馬布締めより栄養価も向上するばかりか、加工手段も至つて簡単であるし、成形手段も容易である等、本発明の馬布締め飯は多様化する食品分野に新しい嗜好食品を提供するものである。

4 図面の簡単な説明

第1図と第2図は本発明による馬布締め飯の新機図、第3図は飯飯の製造工程図、第4図は酢洗いた魚肉片の製造工程図、第5図は牛皮馬布の製造工程図、第6図は本発明による馬布締め飯の製造

(6)

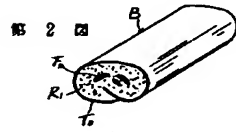
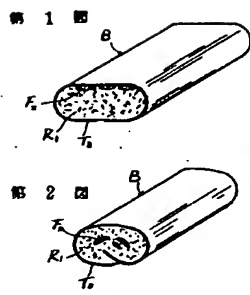
工程図、第7図は魚肉詰め鮓の製造工程図、
第8図は魚肉詰め鮓の包装状態を示す断面図、第
9図は魚肉詰め鮓の食事例を示す斜視図である。

(B)・・・飯、(R1)・・・飯飯、(F)・・・魚類、(F1)・・・魚肉片、(F2)
・・・酢洗ひ魚肉片、(T)(T1)(T2)・・・昆布、(T3)・・・牛皮昆布、
(A)・・・押鮓、(B)(B')・・・魚肉詰め鮓、(C)・・・容器、(D)・・・落
し蓋、(G)・・・輪ゴム、(H)・・・タイフ

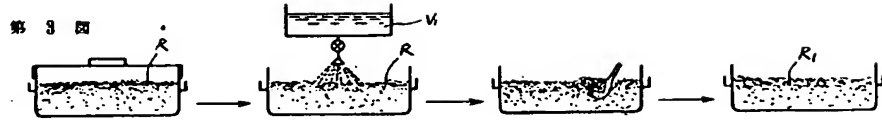
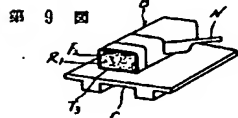
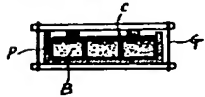
代理人 宮田 友 雄



(7)



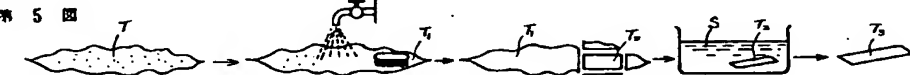
第8図



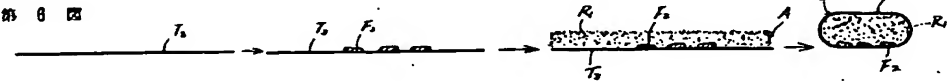
第4図



第5図



第6図



第7図

